

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91
elodie.pinchaux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Emis le 14 septembre 2023

Chambolle-Musigny 50% 2023 Moût rouge

| | | |
|------------------------|-------|-----------|
| Sucres des moûts | 245 | g/L |
| Degré probable calculé | 14.00 | % Vol |
| Acidité totale | 3.4 | g/L H2SO4 |
| pH | 3.53 | |
| Acide tartrique | 3.5 | g/L |
| Acide L-malique | 2.4 | g/L |
| Potassium | 1.2 | g/L |
| Conseil | * | |

Equilibre acide faible. Voir acidification 150 g/p d'acide tartrique

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5